

ABSTRAK

Eza Rahman, Pengembangan Kualitas Produk Rendang Sintesis *Texturized Vegetable Protein* (TVP) Dengan Bahan Baku Dasar Jantung Pisang, Jamur Tiram Dan Daun Singkong Sebagai Bahan Penganti Daging. Woro Priatini S,Pd., M.Si dan Christian H. Rumayar., S.Sos. MM Par.

Penelitian ini dilakukan untuk menguji penggunaan jantung pisang, jamur tiram, dan daun singkong sebagai bahan penganti daging pada rendang dengan sembilan perlakuan konsentrasi yang berbeda pada setiap produk.

Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif, jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen, meliputi tahap(1) pembuatan rendang sintetis(2) pengujian kualitas produk dengan pengujian organoleptik pada 20 panelis terlatih dan 30 konsumen umum dengan menggunakan pengujian ANOVA dan LSD. (3) uji hedonik dua sampel menggunakan uji Turkey, (4) uji daya tahan simpan. (5) uji daya terima konsumen dan(6) uji gizi berdasarkan DKBM (daftar komposisi bahan makanan).

Hasil penelitian menunjukan bahwa perlakuan pada rendang sintetis TVP untuk jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong disukai oleh panelis. Dinilai dari lima karakteristik yakni warna, aroma, rasa, tekstur dan penampilan produk dengan skala 5. Dengan penambahan TVP pada jantung pisang, jamur tiram dan daun singkong sebagai bahan penganti daging sintetis dapat menghasilkan produk rendang yang layak secara kualitas produk.

Kata kunci : Inovasi Produk, Rendang Sintetis TVP, alternatif penganti daging.

EZA RAHMAN, 2015

PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

ABSTRACT

Eza Rahman, The Development of *Rendang* Product Quality Synthesis Texturized Vegetable Protein (TVP) with The Basic Materials of *Jantung Pisang*, Oyster Mushrooms And Cassava Leaves as Meat Substitute Materials. Woro Priatini S, Pd., M.Si and Christian H. Rumayar., Sos. MM Par.

This study was conducted to examine the use of banana blossom (*musa paradisiacal*), oyster mushrooms, and cassava leaves as a substitute material for meat in *rendang* with nine different treatments on each product.

This research employed quantitative approach with type of research was experimental study, including the stages of research: (1) the manufacture of synthetic *rendang*, (2) product testing with organoleptic testing of 20 trained panelists and 30 general consumers by using ANOVA and LSD test, (3) the hedonic test two samples by using a Turkey test, (4) the storage endurance test, (5) the consumer acceptance test, and (6) the nutrient test based on DKBM (list of food composition).

The findings of this study showed the treatment of synthetic *rendang* (TVP) for banana blossom (*musa paradisiacal*), oyster mushrooms and cassava leaves were preferred by the panelists, that was assessed from five characteristic, such as color, fragrance, taste, texture, and appearance of products with scale of 5. The addition of TVP in banana blossom (*musa paradisiacal*), oyster mushrooms

EZA RAHMAN, 2015

PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

and cassava leaves as a substitute material for meat can produce the acceptance *rendang* product with the good quality.

Keywords: Product Innovation, *Rendang* Synthetic TVP, alternative substitute for meat.

EZA RAHMAN, 2015

PENGEMBANGAN KUALITAS PRODUK RENDANG SINTESIS TEXTURIZED VEGETABLE PROTEIN (TVP) DENGAN BAHAN BAKU DASAR JANTUNG PISANG, JAMUR TIRAM DAN DAUN SINGKONG SEBAGAI BAHAN PENGGANTI DAGING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu